

Chef Pascal Pinaud

1962년 생

- 1986년 아르파종 대회에서 공예 부문 동메달
- 1988년 아르파종 대회에서 디저트 부문 은메달, 디저트 & 프티 푸르 부문 금메달
- 1989 아르파종 대회에서 설탕공예 부문 금메달
- 1989년 CAP 취득, 프르몽(Fremont), 르 몰 아 가 또(le Moule a Gateau) 근무
- 1990년 호텔 리츠(Hotel Rits)의 부책임자 역임
- 1994~2003년 Ecole le Cordon Bleu에서 제과 부분 교사로 근무



글 · 사진 / 이지연

Le Cordon Bleu 제과제빵부분 Diplôme 취득
Hôtel le Bristol 연수
現 Le Cordon Bleu 조교

파스칼 피노 Pascal Pinaud

예쁜 카페와 아기자기한 상점이 즐비한 몽쥬 거리(Rue de Monge). 지하철 7호선 플라스 몽쥬(Place Monge)역에서 내리면 이것저것 볼거리가 풍성한 시장과 가게들이 지나가는 사람들의 발길을 멈추게 한다.

몽쥬 거리에 위치한 슈프 파스칼 피노(Chef Pascal Pinaud)의 점포 역시 쇼윈도에 진열된 멋진 초콜릿 장식과 케이크가 고객들에게 즐거움을 선사하는데 한몫하고 있다. 오픈 한지 얼마 되지 않았지만 입소문을 타고 매장을 찾는 고객 수가 점점 늘어나 이제는 하루 종일 매장이 발 디딜 틈이 없다.

파스칼 피노 씨는 파리의 제과점에서 아주 어렸을 때부터 일하기 시작했다. 호텔에 근무했을 때는 현재 프랑스 대통령인 자크 시라크(Jacque Chirac)의 개인 서비스를 한동안 담당하기도 했다. 유명 제과점과 호텔에서 경력을 쌓은 그는 세계적으로 유명한 요리학교인 '르 꼬르동 블루 파리(le Cordon Bleu Paris)'에서 10여년 간 제과부분 담당 교사로 재임하면서 많은 학생들을 가르치기도 했다.

두 달 전 그의 이름을 내건 점포를 오픈해 일본인 부인, 형과 함께

가족적인 분위기에서 가게를 운영하고 있다. 이곳에서 맛볼 수 있는 제품들은 모두 그의 손을 거쳐 만들어진다. 요일별로 제작되는 각종 빵과 케이크는 각각 다른 맛과 모양을 자랑한다. 그동안 쌓아온 경험에서 비롯된 독특한 노하우(Know-How)로 만든 제품만 찾는 단골 고객까지 생겼을 정도. 3명의 일본인 연수생들이 작업장에서 교대로 일하고 매장 관리는 그의 형이 담당하고 있다.

그는 “부인과 형의 도움이 없었다면 지금의 위치에 오르지 못했을 것”이라며 겸손해한다. 세계적인 요리학교의 존경받는 슈프로서 탄탄대로를 달리고 있던 그는 더 늦기 전에 자신의 이름을 내건 제과점을 운영하고 싶어서 학교를 그만두었지만 교사의 직분에 대한 아쉬움이 아직도 크다.

좋은 제품을 만들기 위해서는 무엇보다 제과에 대한 열정과 사랑이 제일 중요하다고 믿는 파스칼 피노씨. 그의 한결같은 정성이 가득 담긴 제품에 대한 고객 사랑은 오랫동안 계속될 것이다.

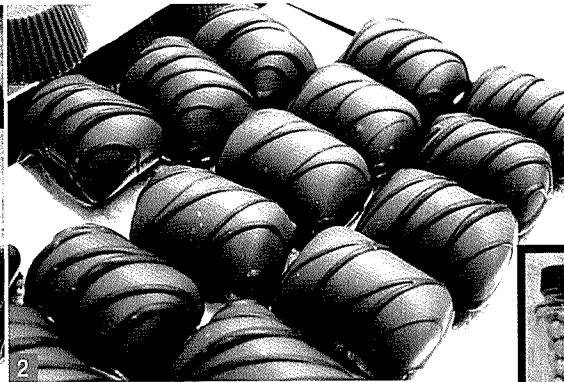
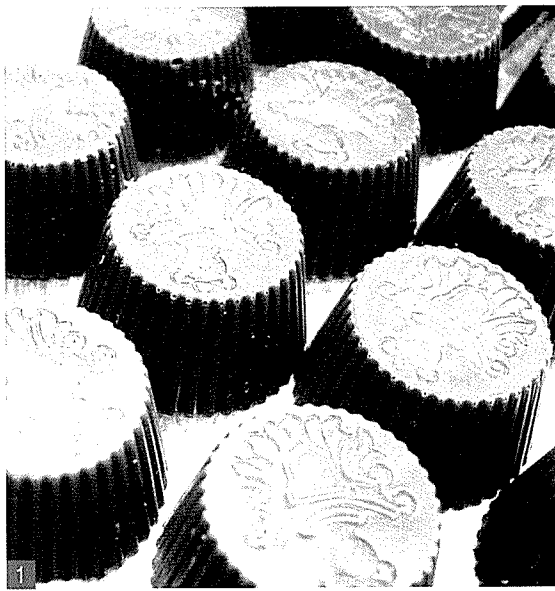
주소 : 70, Rue de Monge, 75015 Paris 가는 길 : 지하철 7호선 Place Monge역 하차
정기휴일 : 월요일 개점시간 : 오전 8시~오후 8시



Pascal Pinaud

- 1 오픈한 지 이제 두 달 갓 지났지만 밀려드는 고객들로 언제나 붐빈다.
- 2 어린이 고객을 사로잡을 사탕, 알록달록 색깔별로 꽂혀있는 모습이 귀엽다.
- 3 배, 프랑부아즈, 키위 & 레몬 등 다양한 젤도 직접 만들어 판매하고 있다.
- 4 여러 가지 종류의 중국풍 티 박스(Tea Box)가 이국적인 느낌을 준다.
- 5 살짝 드리워진 커튼이 로맨틱한 분위기를 연출하는 샵 메인 진열장.
- 6 점포 내부 전경. 매장을 관리하는 슈프의 형 덕분에 깔끔한 모습이 유지된다고.





[입안 가득 퍼지는 초콜릿의 맛]

- 1 부드러운 맛의 밀크 초콜릿, 고급스러운 문양이 새겨져 있다.
- 2 어두운 갈색의 차분한 느낌이 다크 초콜릿의 진한 맛을 표현하는 듯 하다.
- 3 꼬냑과 건포도 등을 넣어 만든 앙증맞은 모양의 초콜릿.



[씹을수록 고소한 프랑스 전통빵]

- 1 크고 둥근 모양이 촘촘스러운 볼 드 캉파뉴(Boule de Campagne). '볼(Boule)'은 '둥근 빵'을, '캉파뉴(Campagne)'는 '시골'을 의미한다.
- 2 보기에는 앙상해 보여도 속은 부드러운 정통 프랑스 바게트.
- 3 각종 곡물이 들어가 영양 만점인 빵 오 세레알(Pain aux Cereal).

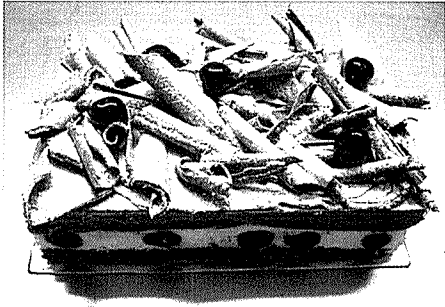


[화려한 맛과 모양을 자랑하는 앙트르메]

- 1 밤을 이용한 '바르기에트 오 마롱(Barguite aux Marrons)' 과 '어릿깡대' 라는 재미있는 이름의 '아를르쟁(Arlequin)'.
- 2 부드럽고 진한 밤 맛이 살아있는 몽블랑. 보기만 해도 그 풍부한 맛이 느껴진다.
- 3 듬뿍 얹혀진 진한 크림 맛이 일품인 '렐리외즈(Religieuse)', '종교적인'이란 뜻의 이름과는 상반된 느낌을 준다.

포레 누아르 Forêt Noire

'포레 누아르(Forêt Noire)'는 '검은 숲'을 의미한다.
수북하게 쌓인 초콜릿 장식이 마치 우거진 숲을 연상케 해 붙여진 이름이다.



●비스퀴 쇼콜라 / 재료 중량(g)

계란 6개 박력분 160 설탕 200 버터 40 코코아 파우더 40

만드는 법

- 1 계란과 설탕을 섞어 중탕으로 데우면서 휘핑한다.
- 2 ①에 체친 가루 재료와 포마드 상태의 버터를 섞는다.
- 3 ②를 180°C에서 20분간 굽는다.

●상티이 블랑슈 / 재료 중량(g)

커스터드 크림 275 키르슈 45 분당 90 생크림 1,125 젤라틴 8

만드는 법

- 1 커스터드 크림에 젤라틴과 키르슈를 섞는다.
- 2 휘핑한 생크림과 분당을 섞어 상티이 크림을 만든 다음 ①에 넣고 섞는다.

●상티이 쇼콜라 / 재료 중량(g) 초콜릿 1,125 생크림 110 분당 소량

시럽 / 재료 중량(g) 설탕 210 물 300 키르슈 120

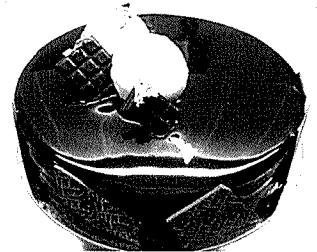
설탕과 물을 섞어 끓이고 식힌 다음 키르슈를 넣고 섞는다.

마무리하는 법

- 1 직사각형으로 재단한 '비스퀴 쇼콜라'에 '시럽'을 바른 다음 '상티이 쇼콜라'를 바르고 '상티이 블랑슈'의 알코올에 절인 체리를 등쪽 올린다.
- 2 ① 위에 '상티이 쇼콜라'를 얇게 바른 뒤 '비스퀴 쇼콜라'를 덮는다.
- 3 ② 위에 다크 초콜릿을 가득 올린 다음 군데군데 체리를 올리고 분당을 뿌려 장식한다.

에끌라 드 피스타슈 Eclat de Pistache

'에끌라(Eclat)'는 불어로 '조각', '빛', '찬란함' 등을 뜻한다.
제품 속에 녹아있는 피스타치오의 맛이 잘 살아있어 붙여진 이름이다.



●가르니튀르 / 재료 중량(g)

우유 3 생크림 1 초콜릿 500 버터 125

만드는 법

- 1 살짝 데운 우유와 생크림에 초콜릿을 넣고 녹인다.
- 2 ①이 녹을 때까지 잘 섞은 다음 작게 자른 버터를 넣고 잘 섞어준다.

●초콜릿 마카롱 / 재료 중량(g)

아몬드 파우더 250 분당 600 코코아 파우더 23 흰자 225 설탕 63 빨간 색소 소량

만드는 법

- 1 휘핑한 흰자와 설탕을 섞은 뒤 코코아 파우더를 넣고 섞는다.
- 2 ①에 체친 아몬드 파우더와 분당을 섞고 매끈한 상태가 될 때까지 잘 섞어준다.
- 3 ②를 찰주머니를 이용해 철판에 동그란 모양으로 일정하게 짜준 다음 160°C에서 20분간 굽는다.
- 4 ③을 식힌 뒤 '가르니튀르'를 샌드한다.

●크렘 브뤼레 아 라 피스타슈 / 재료 중량(g)

생크림 500 우유 100 피스타치오 페이스트 350 노른자 300 설탕 75 젤라틴 12,

만드는 법

- 1 생크림, 우유, 피스타치오 페이스트를 넣고 가열한다.

- 2 노른자와 설탕을 섞은 후 ①의 소량을 덜어 섞는다.

- 3 ②의 전부를 ①과 섞고 85°C까지 가열한다.

- 4 ③에 풀린 젤라틴을 섞어 체에 거른다.

●무스 오 쇼콜라 / 재료 중량(g)

다크 초콜릿 750 생크림 110 노른자 11개 설탕 210

만드는 법

- 1 휘핑한 노른자에 120°C로 끓인 설탕 시럽을 넣어주면서 파티폼브를 만든다.

- 2 ①에 중탕으로 녹인 초콜릿을 넣고 섞는다.

- 3 ②에 휘핑한 생크림을 넣고 섞는다.

마무리하는 법

- 1 세르클에 '무스 오 쇼콜라'를 틀의 1/4 정도 채운 다음 위에 '초콜릿 마카롱'을 평평하게 깔아준다.
- 2 ①의 가운데 부분에 '크렘 브뤼레 아 라 피스타슈'를 짜고 '무스 오 쇼콜라'를 채운다.
- 3 ② 위에 다시 '초콜릿 마카롱'을 깔아준 다음 '무스 오 쇼콜라'를 틀의 끝까지 채운다.
- 4 ③을 냉동고에서 굳힌 뒤 평평한 면이 위로 올라오도록 뒤집고 초콜릿으로 코팅하고 초콜릿과 마카롱 등으로 장식한다.